**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej dla Wydziału Historycznego Uniwersytetu Kazimierza Wielkiego w Bydgoszczy, w związku z międzynarodową konferencją „Polityczny ład na Bałkanach – czynniki stabilizujące i destabilizujące”, która odbędzie się w dniach 23–24 czerwca 2025 r. w Krakowie, w budynku przy ul. Reymonta 4. Świadczenie usługi cateringowej obejmuje dwa dni, tj. 23–24 czerwca 2025 r.

2. Przedmiot zamówienia dotyczy świadczenie usługi cateringowej w wyznaczonym do tego miejscu, znajdującym się budynku przy ul. Reymonta 4 w Krakowie.

3. Zamówienie będzie realizowane w dniach 23–24 czerwca 2025 r. r. na terenie budynku przy ul. Reymonta 4 w Krakowie i obejmuje w szczególności świadczenie dostarczenia posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 30 minut przed planowaną przerwą.

Czas trwania konferencji:

23.06.2025 r.: 09.00 – 18.00 (planowane są 2 przerwy kawowe oraz 1 przerwa na lunch)

24.06.2025 r.: 09.00 – 18.00 (planowane są 2 przerwy kawowe oraz 1 przerwa na lunch)

4. Zamawiający szacuje następującą liczbę osób w poszczególnych dniach konferencji:

23.06.2025 r.: ok. 60 osób

24.06.2025 r.: ok. 60 osób

5. Usługa cateringowa powinna spełniać następujące warunki. Wykonawca zapewni:

1. kompleksową obsługę cateringową wraz z dostawą na miejsce,
2. przygotowanie stołów oraz pełną aranżację i dekorację bufetów,
3. zastawę ceramiczną i sprzęt do podania dań i napojów (w tym szczypce, łopatki itp.),
4. obsługę kelnerską,
5. sprzątnięcie miejsca cateringowego po zakończeniu każdego dnia.

6. Zakres usługi :

– przerwy kawowe (2 dziennie):

Przerwa kawowa obejmować będzie:

•        kawa dostępna w warnikach;

•        wybór herbat: co najmniej 4 rodzaje (w tym czarna, zielona i owocowa), woda gorąca do zaparzenia w termosach bez ograniczeń;

•         dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier biały i brązowy (w jednorazowych opakowaniach) , cytryna w plasterkach z jednorazowymi drewnianymi wykałaczkami;
•        napoje zimne: woda mineralna, sok 100% - napoje serwowane w szklanych dzbankach lub karafkach  - co najmniej 300 ml/os.;

•        ciastka kruche, tzw. susz konferencyjny - co najmniej 50 g/os.;

•        ciasto bankietowe (2 rodzaje do wyboru) - 1,5 porcji/os.;

•        owoce sezonowe – różne rodzaje, co najmniej 120 g/os.

        Przerwa obiadowa:
Przerwa obiadowa obejmować będzie:
•        obiad serwowany w formie szwedzkiego stołu
•        zupa wegańska - 300 ml/os.
•        danie główne:  jedno danie mięsne (140 g/os.) – 60 porcji, jedno danie rybne (140 g/os.) – 20 porcji oraz jedno danie wegańskie na ciepło (140 g/os.) – 20 porcji. Danie główne przelicznikowo - 1,5 porcji na osobę
•        zestaw dodatków skrobiowych (ziemniaki, kasza, ryż) 130 g/os.
•        zestaw surówek, warzyw gotowanych/grilowanych 140 g/os.
•        napoje zimne:  soki 100% i woda serwowane w szklanych dzbankach - 300 ml/os.
•        dania obiadowe oraz dodatki podawane na ciepło w bemarze umożliwiającym utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku. Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej

•        mini desery w pucharkach (150 ml/os.)  - 60 porcji

7. Wykonawca musi posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności pozwalające na realizację zamówienia, a także musi posiadać wiedzę i doświadczenie pozwalające na realizację zamówienia.